SKYMSEN®
METALÚRGICA SIEMSEN LTDA.

Skyfood Equipment LLC

SKYMSEN®
METALÚRGICA SIEMSEN LTDA.

INSTRUCTION MANUAL
MANUAL DE INSTRUCCIONES

Skyfood Equipment LLC

Skyfood Equipament LLC

OFFICE
11900 Biscayne Blvd. Suite 512 - North Miami, FL 33181 - USA
1-800-503-7534 | 305-868-1603

UG0130

Data de Correção: 29/07/2013

- BESIDES THIS EQUIPMENT, A COMPLETE RANGE OF OTHER PRODUCTS ARE MANUFACTURED , CONSULT OUR DEALERS
- DUE TO THE CONSTANT IMPROVEMENTS INTRODUCED TO OUR EQUIPMENTS , THE INFORMATION CONTAINED IN THE PRESENT INSTRUCTION MANUAL MAY BE MODIFIED WITHOUT PREVIOUS NOTICE .

ELECTRONIC PLANETARY MIXER, 4 SPEEDS, 12 LITERS

BATIDORA PLANETARIA ELECTRONICA, 3 VELOCIDADES, 12 LITROS

BPS-12E-N

www.skyfood.us

INDEX

ENGLISH 3

ESPAÑOL 21

ENGLISH

1. Introduction 4
1.1 Safety 4
1.2 Main Components 6
1.3 Technical Characteristics 7
2. Installation and Pre Operation 7
2.1 Installation 7
2.2 Pre Operation 8
3. Operation 8
3.1 Starting 8
3.2 Operation Procedures 8
3.3 Agitators Assembling 8
3.4 Bowl Assembling 8
3.5 Cleaning and Sanitizing 9
3.6 Cautions with Stainless Steel: 10
4. General Safety Practices 11
4.1 Basic Operation Practices 11
4.2 Safety Procedures and Notes before Switching the Machine ON 12
4.3 Routine Inspection 13
4.4 Operation 13
4.5 After Finishing The Work 13
4.7 Warning 14
4.6 Maintenance 14
5. Analysis and Problems Solving 15
5.1 Problem, causes and solutions 15
6. Applicable Norms 17
7. Maintenance 17
8. Electric Diagram 18

SKYFOOD EQUIPMENT LLC - SERVICE 37
SKYFOOD'S LIMITED WARRANTY 37

1. Introduction

1.1 Safety

When incorrectly used this equipment is a potentially DANGEROUS machine . Maintenance, cleaning or any other service shall be performed by a duly trained person and with the machine unplugged .

To avoid accidents respect the following instructions :

1.1.1 Read completely these instructions.

1.1.2 To avoid to risk electric shocks and damage to the equipment never use it with wet clothes or shoes and/or standing on wet floors. Do not plunge it into water nor any other liquid, do not spray water directly to the equipment.

1.1.3 When the equipment is in operation the operator shall supervise it, principally when children might be near.

1.1.4 Unplug the equipment when: It is not in use, before to clean it, before to remove or to place some accessory. Before maintenance or any other service.

1.1.5 Do not operate the equipment if the cord or plug are damaged. Do not lean the cord on table edges, nor let them lie on hot surfaces.

1.1.6 When the equipment may have fall, have been damaged any way, or simply does not work, take it to Technical Assistance to check.

1.1.7 The use of accessories not recommended by the manufacturer may cause corporal damages.

1.1.8 Keep the hands or any other object away from moving parts while the equipment is in operation.

1.1.9 During operation, never wear loose clothes with wide sleeves principally around the wrists.

1.1.10 Make sure the equipment voltage and the network voltage are the same, and the equipment has been solidly grounded.

IMPORTANT
For mayor operator protection this equipment is provided with a safety system not allowing to be involuntary switched ON after an eventual energy shortage.

IMPORTANT
This equipment must not be used by children or any persons with reduced physical or mental aptness, lack of experience or knowledge, unless they are under supervision or have received from the person responsible for safety, proper instructions on how to use the equipment.

IMPORTANT
Make sure the cord is in perfect conditions for use. If it is not, change it for a new one in accordance with the technical specifications and safety rules. The substitution shall be made by a qualified professional , and shall respect the local safety norms.

IMPORTANT
Children shall be watched in order to avoid them to play with the equipment.

IMPORTANT
In case of emergency take off the plug from its socket.

IMPORTANT
Never spray water directly on to the equipment.

1.2 Main Components

All components of this equipment were designed and manufactured using carefully selected materials to their proper functions, according to test standards and experience of Siemsen.

PICTURE 01

01 – Motor Housing
02 – Emergency Button
03 – Speeds Board
04 – Reset Button
05 – ON/OFF Switch
06 – Frame
07 – Bowl
08 – Bowl Protection

Warranty Registration

Skyfood Equipment LLC

IMPORTANT:
Only for products of the trademark: Skyfood by Skyfood and SKYMSEN

Questions about how to complete this form?
Call 1-800-503-7534 / 305-868-1603
Return completed form to:
SKYFOOD EQUIPMENT LLC
11900 Biscayne Blvd. Suite 512
North Miami, FL 33181 - USA
Or fax form to:
305-866-2704

User Details

* Contact Person: _____

* Business type:

- ☐ Bakery and Bagel Operations
- ☐ Bakery (Associated with Restaurant)
- ☐ Bowling Center
- ☐ Business and Industry In-House Feeding
- ☐ Butcher
- ☐ Catering
- ☐ Club Stores
- ☐ Convenience Store
- ☐ Country Club
- ☐ Delicatessen (Chain / Restaurant)
- ☐ Delicatessen (Independent and Non-Restaurant)
- ☐ Food Store
- ☐ Government
- ☐ Hospital
- ☐ Lodging
- ☐ Mass Merchandiser with Grocery
- ☐ Mass Merchandiser with NO Grocery
- ☐ Meat Packer and Purveyor
- ☐ Other Business that prepares or serves food
- ☐ Other Business that sells but doesn't serve food
- ☐ Pizza (Dine In / Carry Out)
- ☐ Restaurants (Independent / Chain)
- ☐ School
- ☐ Stadiums / Coliseum
- ☐ Supermarket / Grocery
- ☐ Theme Park
- ☐ University / College
- ☐ Vineyard / Winery
- ☐ Warehouse Clubs
- ☐ Wholesale Baking Operation (Non-Institutional)

* Company Name: _____

* Address: _____

* City: _____

* State: _____ * Zip Code: _____

* Phone: _____ Fax: _____

** E-mail: _____

Web page: _____

☐ I would like to join the Mail List. ☐ I would like to join the E-mail List.

Product Details

* Product Commercial Item: _____

The Product Commercial Item can be found on the machine Product Identification Label.

* Serial Number: _____ * Confirm Serial Number: _____

This information, the Product Serial Number, can also be found on the machine Product Identification Label.

* Proof of Purchase: ☐ Yes ☐ No

* Purchased On: ____ / ____ / ____ (mm / dd / yyyy)

* Purchased From: _____
Company Name

* Indicates required field. ** Indicates required field, not mandatory by Fax.

All products held at non-commercial facilities or domiciles, must be taken or shipped, shipping charges prepaid, either to SKYFOOD's facility or a SKYFOOD's designated service company ("Service Company"). Products held at commercial facilities and weighing less than seventy (70) lbs. must be taken or shipped, shipping charges are prepaid, either to SKYFOOD's facility or to a Service Company. Mileage or travel time will NOT be paid. SKYFOOD offers a limited on-site warranty for products ONLY held at commercial facilities, whose net weight exceeds seventy (70) lbs., provided they are installed in a location that is within a thirty (30) mile radius of a Service Company. **End Users are responsible for all extra travel and mileage rates.** In this case, warranty services will be provided during regular business hours.

This product will be replaced or repaired under warranty, for a period of (6) months, beginning from the date of purchase by the original purchaser/user ("End User").

Accessories will be replaced or repaired under warranty, for a period of (30) days, beginning from the date of purchase by the original purchaser/user ("End User").

This warranty shall not take effect until a properly completed and executed **WARRANTY REGISTRATION** form has been received by SKYFOOD EQUIPMENT, LLC, within thirty (30) days from the date of purchase. The **WARRANTY REGISTRATION** is available either in the Instruction Manual of every Product or at SKYFOOD's website www.skyfood.us. The End User must fill out the **WARRANTY REGISTRATION** form and send it to SKYFOOD according to the instructions posted on the referred website. **Failure to do so will VOID the warranty.**

For questions or assistance, do not return the product or accessories to the store, please call Toll Free 1-7.0-503-7534 for Customer Support, or visit the Customer Service section of www.skyfood.us. For faster service please have the items name, serial number, and proof of purchase for the operator to assist you.

SKYFOOD reserves the right to change the terms of its limited warranty at any time without any prior notice. It also reserves the right to change the the design and specifications of its equipment or any related documentation at any time. The end user is not entitled to upgrades or refunds resulting from these changes.

Updates
These **Terms and Conditions** were last updated on August 22th, 2011.

1.3 Technical Characteristics

TABLE 01

CHARACTERISTICS	UNIT	BPS-12E-N
Average Production	kg/h	200
Voltage	V	127 / 220
Frequency	Hz	60
Power Rating	CV	1,25
Consumption	kW/h	0,92
Height	mm	800
Width	mm	370
Depth	mm	450
Net Weight	kg	29
Shipping Weight	kg	35

TABLE 02

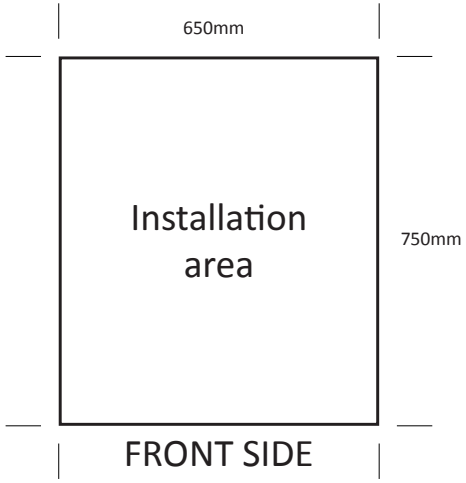
LOAD TABLE		
MODEL	**MINIMUM LOAD**	**MAXIMUM LOAD**
BPS-12E-N	1 litre or 15 eggs	3 litres or 30 eggs

2. Installation and Pre Operation

2.1 Installation

2.1.1 Placing

The equipment must be placed on to a levelled stable surface .



2.1.2 Electrical Installation.

The equipment has been designed to operate by means of a bi volt automatic voltage system , meaning, it may be connected to either 110 V or 220 V network voltage. The cord has a plug with three pins , one of them is ground . The three points shall be duly connected.

2.2 Pre Operation

Before to use the equipment all the parts to be in contact with the product shall be washed with water and neutral soap (see item 3.5 Cleaning)

Make sure the equipment is stable on the working surface .

3. Operation

3.1 Starting

To start the equipment proceed as follows:
Emergency button # 02 (pic. 01) should be open , check it;
Close the Bowl Protection # 08 (Pic.01);
Reset the equipment using the Reset Button # 04 (Pic.01);
Press the ON/OFF Switch # 05 (Pic.01).

3.2 Operation Procedures

Assemble the selected agitator, The Beater # 01 (Pic. 02) the Globe # 01 (Pic.03) or the Hook # 01 (Pic.04), then place the ingredients inside the Bowl # 07 (Pic. 01), close the Bowl Protection # 08 (Pic. 01), select the speed using the Speed Board # 03 (Pic 01). Finally start the machine.

3.3 Agitators Assembling

-All agitators are assemble the same way (Pics. 02 , 03 , 04);
- Lift the Glove # 01 (Pic.06) on the machine Shaft # 02 (Pic 06);
- Fit the hole on the agitator # 03 (pic.06) on the machine Shaft pin;
- Lower the Glove # 01 (Pic. 06).

3.4 Bowl Assembling

Bring the Bowl # 07 (Pic 01) to the machine Frame # 06 (Pic. 01);
Turn the Bowl clockwise to make the slit # 02 (Pic. 05) on the Bowl bottom plate fit perfectly on the Frame pins # 01 (Pic. 05).

SKYFOOD EQUIPMENT LLC - SERVICE

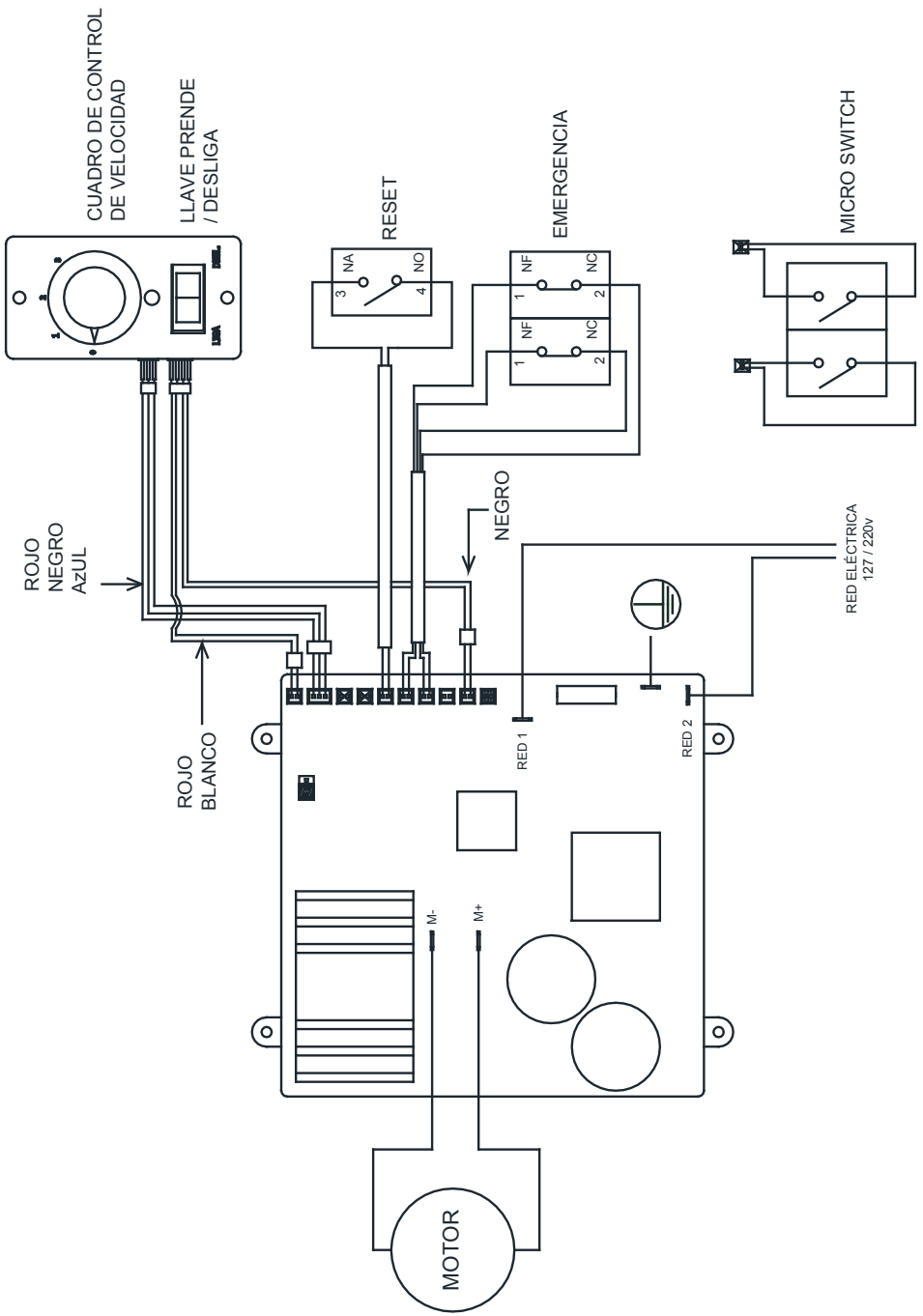
For questions or assistance with products **FLEETWOOD by SKYMSEN** and **SKYMSEN**, call SKYFOOD EQUIPMENT Toll Free: **1-7.0-503-7534**, 24h Customer support, or visit the Customer Service section of www.skyfood.us.

SKYFOOD'S LIMITED WARRANTY

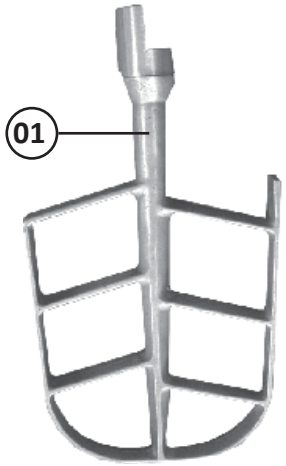
Unless otherwise specified, new **FLEETWOOD by SKYMSEN** and **SKYMSEN** products, excluding accessories, sold by SKYFOOD EQUIPMENT, LLC. ("SKYFOOD"), for use only in the continental United States (collectively, "Products" or singularly, "Product"), are warranted to be free from defects in materials and workmanship for a period of one (1) year from the date of purchase by the original purchaser/user ("End User"). Several new products and accessories may be warranted for a period other than one (1) year while others may be subject to travel limitations, as specified on the products Instruction Manual. **Proof of purchase must be presented; if not this warranty will be VOID.** No warranty is given or implied to a subsequent transferee or any other third party. This warranty is expressly conditional upon SKYFOOD being notified of any defects in materials or workmanship within five (5) days of its occurrence, within the warranted time period. If a notice of a claim under this warranty is timely made by the End User, SKYFOOD or a SKYFOOD's designated service company ("Service Company"), will repair or replace the Product, at SKYFOOD's discretion, subject to the additional conditions hereinafter described.

This warranty shall not apply if damage occurs from improper installation or maintenance performed by an unauthorized service company ("Service Company"), wrong voltage, nor to the extent that Products or parts have been used other than in conformance with operating and maintenance instructions, subjected to misuse or abuse or damaged by accident, acts of God, abnormal use, stress or any other matter unrelated to SKYFOOD, and beyond its reasonable control. **This warranty does NOT cover service labor and travel to perform adjustments on products and/or accessories.** In addition to wear and tear of certain items, such as, but not limited to; glass parts, blades, stones, chopper cutting knives, plates, slicing knives, cutting disc, gaskets, oil changes, sealing tape, heat seal wires, worm gears, self-lubricating bushings, carbon brushes for electric motors, and other parts expendable by nature and that need to be replaced frequently. **Electrical components are subject to natural wear and tear, and are NOT covered by this warranty. THIS WARRANTY EXCLUDES ALL ORAL, STATUTORY, EXPRESS OR IMPLIED WARRANTIES WHICH MAY BE APPLICABLE TO SKYFOOD, INCLUDING, BUT NOT LIMITED TO, ANY IMPLIED WARRANTY OF MERCHANTABILITY AND FITNESS FOR PARTICULAR PURPOSE.** Under no circumstances shall SKYFOOD be liable for loss of use, revenue or profit or for incidental or consequential damages. SKYFOOD shall under no circumstances be liable for any loss, damage, concealed damage, expense or delay of goods for any reason when said goods are in the custody, possession or control of third parties selected by SKYFOOD to forward, enter, clear, transport, or render other services with respect to such goods. The sole and exclusive remedy for breach of any warranty is limited to the remedies provided in the paragraph above.

8. Diagrama Eléctrico

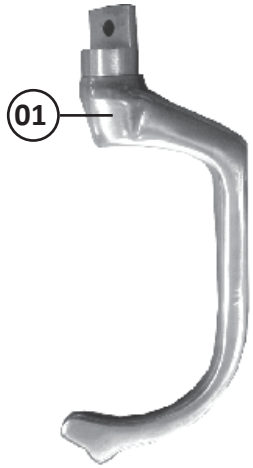


PICTURE 02

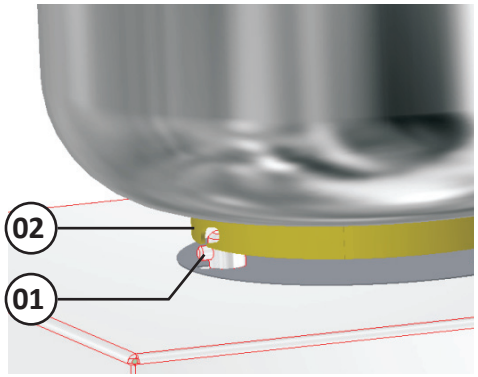


PICTURE 03

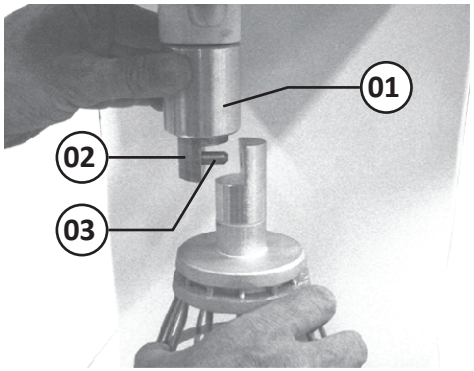
PICTURE 04



PICTURE 05



PICTURE 06



3.5 Cleaning and Sanitizing

IMPORTANT
Never clean the machine when it is connected to the power point, always unplug the machine before cleaning.

The equipment shall be totally cleaned and sanitized:
- Before to be used first time;
- After every day's operation;
-When it has not been used during a long time;
- Before to operate it after a long period unused;

Some parts of the equipment may be removed for cleaning , such as:

- The Beater # 01 (Pic. 02);
- The Globe # 01 (Pic. 03);
- The Hook # 01 (Pic. 04);
- The Bowl # 07 (Pic. 01);

To disassemble the agitators and the bowl follow item 3.3 and 3.4 inverse path.

Wash all the parts with water and neutral soap.

To assemble follow the inverse path.

IMPORTANT
Never spray water directly to the equipment

3.6 Cautions with Stainless Steel:

The Stainless Steel may present rust signs, which ARE ALWAYS CAUSED BY EXTERNAL AGENTS, especially when the cleaning or sanitization is not constant and appropriate.

The Stainless Steel resistance towards corrosion is mainly due to the presence of chrome, which in contact with oxygen allows the formation of a very thin protective coat. This protective coat is formed through the whole surface of the steel, blocking the action of external corrosive agents.

When the protective coat is broken, the corrosion process begins, being possible to avoid it by means of constant and adequate cleaning.

Cleaning must always be done immediately after using the equipment. For such end, use water, neutral soap or detergent, and clean the equipment with a soft cloth or a nylon sponge. Then rinse it with plain running water, and dry immediately with a soft cloth, this way avoiding humidity on surfaces and especially on gaps.

The rinsing and drying processes are extremely important to prevent stains and corrosion from arising.

IMPORTANT
Acid solutions, salty solutions, disinfectants and some sterilizing solutions (hypochlorites, tetravalent ammonia salts, iodine compounds, nitric acid and others), must be AVOIDED, once it cannot remain for long in contact with the stainless steel.

6. Normas Observadas

ABNT NBR NM 60335-1
IEC 60335-2-64

7. Mantenimiento

El mantenimiento debe ser considerado como un conjunto de procedimientos con el objetivo de conservar el equipo en las mejores condiciones de funcionamiento propiciando un aumento de su vida útil y de su seguridad.

* Limpieza verificar el ítem Nº. 3.3 de este manual.

* Cableado - verifique todos los cables cuanto a su deterioración y todos los terminales cuanto a su aprieto y corrosión.

* Contactos – Llave prende/desliga, botón de emergencia, botón rearme, circuitos electrónicos, etc Verifique el equipo para que todos los componentes estén funcionando correctamente, y que la operación del equipo sea normal.

* Instalación – Verifique la instalación de su equipo de acuerdo con el ítem 2.1 de este manual.

1. Verificaciones a ejecutar mensualmente:
- Verificar la instalación eléctrica.
- Controlar la tensión de la toma eléctrica
- Medir la corriente eléctrica y compararla con la corriente nominal
- Verificar el aprieto de todos los terminales eléctricos para evitar malos contactos .
- Verificar posibles aflojamientos del eje del motor eléctrico
- Controlar el cableado eléctrico para identificar señales de sobrecalentamiento, aislamiento deficiente o avería mecánica.

2. Verificaciones a ejecutar cada tres meses:
- Verificar los componentes eléctricos como la llave prende/desliga, botón de emergencia, botón rearme, y circuitos electrónicos con respecto a sobrecalentamiento, aislamiento deficiente o avería mecánica.
- Verificar posibles holguras en los ejes y rodamientos.
- Verificar retenedores, anillos O'ring, anillos V'ring, y otros sistemas de vedamiento.

TABLA 03

PROBLEMA	CAUSA	SOLUCIÓN
- La maquina no prende.	- Falta de energía eléctrica. - Problemas en el circuito eléctrico interno ó externº. - La Protección de la Olla está mal cerrada.	- Verifique si hay energía - Llame la Asistencia Técnica. - Cierre correctamente la Protección.
- Olor a quemado ó humo.	- Problemas en el circuito eléctrico interno ó externº.	- Llame la Asistencia Técnica.
- La maquina prende pero demora para que los agitadores giren.	- Problema con el capacitor del motor.	- Llame la Asistencia Técnica.
- Cable eléctrico dañado.	- Falla en el transporte del equipo.	- Llame la Asistencia Técnica.
-Ruidos anormales.	- Rodamiento dañado.	- Llame la Asistencia Técnica.
- La máquina para durante la operación.	- Falta de energía eléctrica. - Excesso de carga. - Contacto malo del Botón Prende/Desliga.	- Verifique si el enchufe está en su toma ó si hay eletricidad. - Controle la Tabla 02 con las cargas. - Llame la Asistencia Técnica.

These substances attack the stainless steel due to the CHLORINE on its composition, causing corrosion spots (pitting).

Even detergents used in domestic cleaning must not remain in contact with the stainless steel longer than the necessary, being mandatory to remove it with plain water and then dry the surface completely.

Use of abrasives:
Sponges or steel wool and carbon steel brushes, besides scratching the surface and compromising the stainless steel protection, leave particles that rust and react contaminating the stainless steel. That is why such products must not be used for cleaning and sanitization. Scrapings made with sharp instruments or similar must also be avoided.

Main substances that cause stainless steel corrosion:
Dust, grease, acid solutions such as vinegar, fruit juices, etc., saltern solutions (brine), blood, detergents (except for the neutral ones), common steel particles, residue of sponges or common steel wool, and also other abrasives.

4. General Safety Practices

IMPORTANT
If any recommendation is not applicable to your equipment, please ignore it.

The following safety instructions are addressed to both the operator of the machine as well as the person in charge of maintenance.

The machine has to be delivered only in perfect conditions of use by the Distributor to the user. The user shall operate the machine only after being well acquainted with the safety procedures described in the present manual. READ THIS MANUAL WITH ATTENTION.

4.1 Basic Operation Practices

4.1.1 Dangers
Some areas of the electric device have parts that are connected or have parts connected to high voltage. These parts when touched may cause severe electrical shocks or even be lethal.

Never touch manual commands such as switches, buttons, turning keys and knobs with your hands wearing wet clothes and/or wet shoes. By not following these instructions operator could be exposed to severe electrical shocks or even to a lethal situation.

4.1.2 Warnings
* The operator has to be well familiar with the position of ON/OFF Switch to make sure the

Switch is easy to be reached when necessary.
* Before any kind of maintenance, physically remove plug from the socket.
* Provide space for a comfortable operation thus avoiding accidents.
* Water or oil spilled on the floor will turn it slippery and dangerous. Make sure the floor is clean and dry.
* Before using any commands (switch, buttons, lever), be sure it is the correct one. In case of doubt, consult this manual.
* Never touch any manual commands (switch, buttons, lever) unadvisedly.
* If any work is to be made by two or more persons, coordination signs will have to be given for each operation step. Every step of the operation shall be taken only if a sign has been made and responded.

4.1.3 Advices
* In case of power shortage, immediately switch the machine off.
* Use recommended or equivalent lubricants, oils or greases.
* Avoid mechanical shocks, once they may cause damages or bad functioning.
* Avoid water, dirt or dust contact to the mechanical and electrical components of the machine.
* DO NOT change the standard characteristics of the machine.
* DO NOT remove, tear off or maculate any safety or identification labels stuck on the machine. If any labels have been removed or are no longer legible, contact your nearest dealer for replacement.

4.2 Safety Procedures and Notes before Switching the Machine ON

IMPORTANT
Carefully read ALL INSTRUCTIONS of this manual before turning the machine ON. Be sure to well understand all the information contained in this manual. If you have any question contact your supervisor or your nearest Dealer.

4.2.1 Danger
An electric cable or electric wire with damaged jacket or bad insulation might cause electrical shocks as well as electrical leak. Before use, check the conditions of all wires and cables.

4.2.2 Advices
Be sure to well understand all the information contained in this manual. Every operation function or procedure has to be thoroughly clear.

Before using any commands (switch, buttons, lever), be sure it is the correct one. In case of doubt, consult this manual.

5. Análisis y Resolución de Problemas

5.1 Problemas, Causas y Soluciones

Este equipo fue diseñado para que se necesite un mínimo de manutención. Sin embargo pueden ocurrir algunas irregularidades en su funcionamiento, debido al desgaste natural causado por su uso.

Caso haya algún problema con su maquina, verifique la Tabla 03 abajo, donde están indicadas algunas soluciones recomendadas.

Nunca toque con las manos o de cualquier otra manera, partes girantes de la maquina.

JAMÁS opere la maquina, sin algún de sus accesorios de seguridad.

4.5 Después de Terminar el Trabajo

4.5.1 Cuidados
Al terminar el día de trabajo proceda con la limpieza de la maquina. Para tanto, despréndala físicamente de la toma.

Nunca limpie la maquina antes de su PARADA COMPLETA.

Recoloque todos los componentes de la maquina en sus lugares, antes de prenderla otra vez.

Con frecuencia controle la tensión de las correas o de las cadenas, NO coloque los dedos entre las correas y las poleas ni entre las cadenas y sus engranajes.

4.6 Mantenimiento

4.6.1 Peligros
Con la maquina prendida cualquier operación de mantenimiento es peligrosa. DESPRENDALA FÍSICAMENTE DE LA RED ELÉCTRICA, DURANTE TODA LA OPERACIÓN DE MANTENIMIENTO.

IMPORTANTE
Siempre retire la flecha de su enchufe en casos de emergencia.

4.7 Aviso

El mantenimiento eléctrico o mecánico debe ser hecho por una persona calificada para hacer el trabajo.

La persona encargada por el mantenimiento debe certificarse que la maquina trabaje bajo condiciones TOTALES DE SEGURIDAD.

4.2.3 Precautions
The electric cable has to be compatible with the power required by the machine.

Cables touching the floor or close to the machine need to be protected against short circuits.

The oil reservoirs have to be filled until the indicated level. Check and refill if necessary.

OBSERVATION
For your own safety read all the machine stickers.

4.3 Routine Inspection

4.3.1 Advice
When checking the tension of the belts or chains, DO NOT insert your fingers between the belts and the pulleys and nor between the chain and the gears.

4.3.2 Precautions
Check the motor and sliding or turning parts of the machine in case of abnormal noises.
Check the tension of the belts and chains and replace the set when belts or chains show signs of wearing.

When checking the tension of belts or chains DO NOT insert your fingers between belts and pulleys, nor between the chains and gears.
Check protections and safety devices to make sure they are working properly.

4.4 Operation

4.4.1 Warnings
Do not use the machine with long hair that could touch any part of the machine. This might lead to a serious accident. Tie your hair up well and/or cover it with a scarf.
Only trained or skilled personnel shall operate this machine.
Never touch turning parts with your hands or any other way, NEVER operate the machine without any original safety devices under perfect conditions.

4.5 After Finishing The Work

4.5.1 Precautions
Always TURN THE MACHINE OFF before cleaning by removing the plug from the socket.
Never clean the machine unless it has come to a complete stop.
Put all the components back to their functional positions before turning the machine ON again.

Check the level of oil.
Do NOT insert your fingers in between belts and pulleys nor chains and gears.

4.6 Maintenance

4.6.1 Danger
Any maintenance with the machine in working situation is dangerous. TURN IT OFF BY PULLING THE PLUG OFF THE SOCKET DURING MAINTENANCE.

IMPORTANT
Always remove the plug from the socket in any emergency situation.

4.7 Warning
Electrical or mechanical maintenance has to be undertaken by qualified personnel. The person in charge of maintenance has to be sure that the machine is under TOTAL SAFETY conditions when working.

4.2.2 Avisos
Esté seguro que las INSTRUCCIONES contenidas en este Manual, estén completamente entendidas. Cada función o procedimiento de operación y de mantenimiento debe estar perfectamente claro.
El accionamiento de un comando manual (botón, llave eléctrica, palanca, etc.) debe ser hecho siempre después que se tenga la certitud de que es el comando correcto.

4.2.3 Cuidados
El cable de alimentación de energía eléctrica de la maquina, debe tener una sección suficiente para soportar la potencia eléctrica consumida.

Cables eléctricos que estuvieran en el suelo cerca de la maquina, deben ser protegidos para evitar corto circuitos.

Los tanques de aceite deben estar siempre llenos. Reponga aceite cuando necesario.

IMPORTANTE
Para su seguridad lea todos los adhesivos en la maquina.

4.3 Inspección de Rutina

4.3.1 Aviso
Al averiguar la tensión de las correas o de las cadenas, NO coloque los dedos entre las correas y las poleas, ni entre las cadenas y sus engranajes.

4.3.2 Cuidados
Verifique los motores, correas, cadenas o engranajes y las partes deslizantes o girantes de la maquina, con relación a ruidos anormales.

Al verificar la tensión de las correas o de las cadenas, sustituya el conjunto, caso alguna correa, cadena o engranaje, tenga desgaste.

Verifique las protecciones y los dispositivos de seguridad para que siempre funcionen adecuadamente .

4.4 Operación

4.4.1 Avisos
No trabaje con pelo largo, que pueda tocar cualquier parte de la maquina, pues el mismo podría causar serios accidentes. Manténgalo recogido, ó cúbralo con una gorra o pañuelo.

Solamente operadores entrenados y calificados pueden operar la maquina.

4.1.2 Advertencias
El local de la llave prende/apaga debe ser bien conocido, para que sea posible accionarla a cualquier momento sin la necesidad de procurarla.

Antes de cualquier manutención desconecte la maquina de la red eléctrica.
Proporcione espacio suficiente para evitar caídas peligrosas.
Agua o aceite podrán hacer resbaloso y peligroso el piso. Para evitar accidentes, el piso debe estar seco y limpio.
Antes de accionar cualquier comando manual (botones, llaves eléctricas, palancas, etc.) verifique siempre si el comando es el correcto, o en caso de dudas, consulte este Manual.
Nunca toque ni accione un comando manual (botones, llaves eléctricas, palancas etc.) por acaso.

Si un trabajo debe ser hecho por dos o más personas, señales de coordinación deben ser dados antes de cada operación. La operación siguiente no debe ser comenzada sin que la respectiva señal sea dada y respondida.

4.1.3 Avisos
En el caso de falta de energía eléctrica, desligue inmediatamente la llave prende / apaga.
Use solamente óleos lubrificantes o grasas recomendadas o equivalentes.
Evite choques mecánicos, ellos pueden causar fallas o malo funcionamiento.
Evite que agua, suciedad o polvo entren en los componentes mecánicos y eléctricos de la maquina.

NO ALTERE las características originales de la maquina .

NO SUCIE, RASGUE O RETIRE CUALQUIER ETIQUETA DE SEGURIDAD O DE IDENTIFICACIÓN.

Caso alguna esté ilegible o fuera perdida, solicite otra al Asistente Técnico mas cercaNº.

LEA ATENTAMENTE Y CON CUIDADO LAS ETIQUETAS DE SEGURIDAD Y DE IDENTIFICACIÓN CONTENIDAS EN LA MAQUINA , ASÍ COMO LAS INSTRUCCIONES Y LAS TABLAS TÉCNICAS CONTENIDAS EN ESTE MANUAL .

4.2 Cuidados y Observaciones Antes de Prender la Maquina.

IMPORTANTE :
Lea con atención y cuidado las INSTRUCCIONES contenidas en este Manual, antes de prender la maquina. Certifíquese que entendió correctamente todas las informaciones. En caso de duda, consulte su superior o el Vendedor.

4.2.1 Peligro
Cables o hilos eléctricos con aislamiento dañado, pueden provocar choques eléctricos. Antes de usarlos verifique sus condiciones.

5. Analysis and Problems Solving

5.1 Problem, causes and solutions

The equipment has been designed to operate with the need of minimum maintenance but the natural wearing caused by longer use of the equipment may occasionally cause some malfunctions.

If such problem occurs with your equipment, refer to Table 03 in which the most common situations are listed with recommended solutions.

TABLE 03

PROBLEMS	CAUSES	SOLUTIONS
- The machine does not start.	- Electric energy shortage; - Problem with the internal or external wiring	- Check if plug is connected to its socket, or if there is electric shortage; - Call Technical Assistance.
- Burnt smell or smoke.	- Problem with the internal or external wiring.	- Call Technical Assistance.
- The equipment switches ON but the Bowl takes to much time to turn.	- Problem with the Electric motor.	- Call Technical Assistance;
- Damaged cord	- failure during product transportation.	- Call Technical Assistance.
- The equipment stops during operation	- Electric shortage Overload - ON / OFF Switch bad contacts	- Check the Plug; - Check Electricity supply - Check the load Table 02; - Call Technical Assistance.
- Unusual noises.	- Damaged bearings.	- Call Technical Assistance.

Visto que generalmente poseen CLORO en su composición, tales sustancias atacan el acero inoxidable, causando puntos de corrosión. Mismo los detergentes utilizados en la limpieza doméstica, no deben permanecer en contacto con el acero inoxidable más de lo necesario, debiendo ser también removidos con agua y la superficie deberá ser completamente seca.

Uso de abrasivos:
Esponjas o estropajos de acero y cepillos de acero en general, además de rallar la superficie y comprometer la protección del acero inoxidable, dejan partículas que oxidan y reaccionan, contaminando el acero inoxidable. Por eso, tales productos no deben ser usados en la limpieza e higienización. Raspados hechos con instrumentos puntiagudos o similares también deberán ser evitados.

Principales sustancias que causan la corrosión de los aceros inoxidables:
Polvos, engrases y soluciones ácidas como el vinagre, sucos de frutas u otros ácidos, soluciones salinas (salmuera), sangre, detergentes (excepto los neutros), partículas de aceros, residuos de esponjas o estropajos de acero común, además de otros tipos de abrasivos.

4. Nociones Generales de Seguridad

IMPORTANTE
Si cualquiera de las recomendaciones no fuera aplicable, ignorela.

Las Nociones Generales de Seguridad fueran preparadas para orientar y instruir adecuadamente a los operadores de las maquinas, así como aquellos que serán responsables por su mantenimiento.

La maquina solamente debe ser entregue al operador en buenas condiciones de uso, al que el operador debe ser orientado cuanto al uso y a la seguridad de la maquina por el Vendedor. El operador solamente debe usar la maquina con el conocimiento completo de los cuidados que deben ser tomados, luego de

LEER ATENTAMENTE TODO ESTE MANUAL.

4.1 Practicas Básicas de Operación

4.1.1 Peligros
Algunas partes del accionamiento eléctrico presentan pontos o terminales con altos voltajes. Cuando tocados pueden ocasionar graves choques eléctricos, o hasta la muerte de una persona.
Nunca toque un comando manual (botón, llave eléctrica, palancas etc.) con las manos, zapatos o ropas mojadas, no obedecer esta recomendación, también podrá provocar choques eléctricos, o hasta la muerte de una persona.

Algunas partes del equipo pueden ser removidas para la limpieza, ellas son:

- La Raqueta Nº. 01 (Fig. 02);
- El Globo Nº. 01 (Fig. 03);
- La Espiral Nº. 01 (Fig. 04);
- La Olla Nº. 07 (Fig. 01).

Lave todas las partes con agua y jabón neutro .

Para remontar las partes removidas, proceda de manera inversa a la descrita en los ítem Nº. 3.3 y 3.4.

IMPORTANTE
No use chorros de agua directamente sobre el equipo

3.6 Cuidados con los aceros inoxidables

Los aceros inoxidables pueden presentar puntos de "herrumbre", que SIEMPRE SON PROVOCADOS POR AGENTES EXTERNOS, principalmente cuando el cuidado con la limpieza o higienización no sea constante y adecuado.

La resistencia a la corrosión del acero inoxidable se debe principalmente a la presencia del cromo que, en contacto con el oxígeno, permite la formación de una finísima camada protectora. Esta camada protectora se forma sobre toda la superficie del acero, bloqueando la acción de los agentes externos que provocan la corrosión.

Cuando la camada protectora sufre un rompimiento, el proceso de corrosión es iniciado, pudiendo ser evitado a través de una limpieza constante y adecuada. Inmediatamente después de la utilización del equipamiento, es necesario proceder con la limpieza, utilizando agua, jabón o detergentes neutros, aplicados con un paño suave o esponja de nylon. A seguir, solamente con agua corriente, se debe enjuagar e, inmediatamente secar, con un paño suave, evitando la permanencia de humidad en las superficies y principalmente en las grietas.

El enjuague y el secado son extremamente importantes para evitar el aparecimiento de manchas o corrosiones.

IMPORTANTE
Soluciones ácidas, soluciones salinas, desinfectantes y determinadas soluciones esterilizantes (hipocloritos, sales de amoníaco tetravalente, compuestos de iodo, acido nítrico y otros), deben ser EVITADAS por no poder permanecer mucho tiempo en contacto con el acero inoxidable.

6. Applicable Norms

Brazilian Norm ABNT NBR NM 60335-1
IEC Norm 60335-2-64

7. Maintenance

Maintenance must be considered a set of procedures with the purpose to keep the equipment best operating conditions , therefore increasing the equipment life and safety.

* Cleaning – check item 3,3 Cleaning

* Wiring - Check all wires regarding deteriorate conditions as well as all electric contacts (terminals) regarding tightening and corrosion .

*Contacts – ON/OFF switches, emergency button, reset button , electronic circuits etc , check the equipment in order to assure that all components are correctly working and the equipment operation is normal .

* Installation – make sure the installation followed item 2.1 instructions

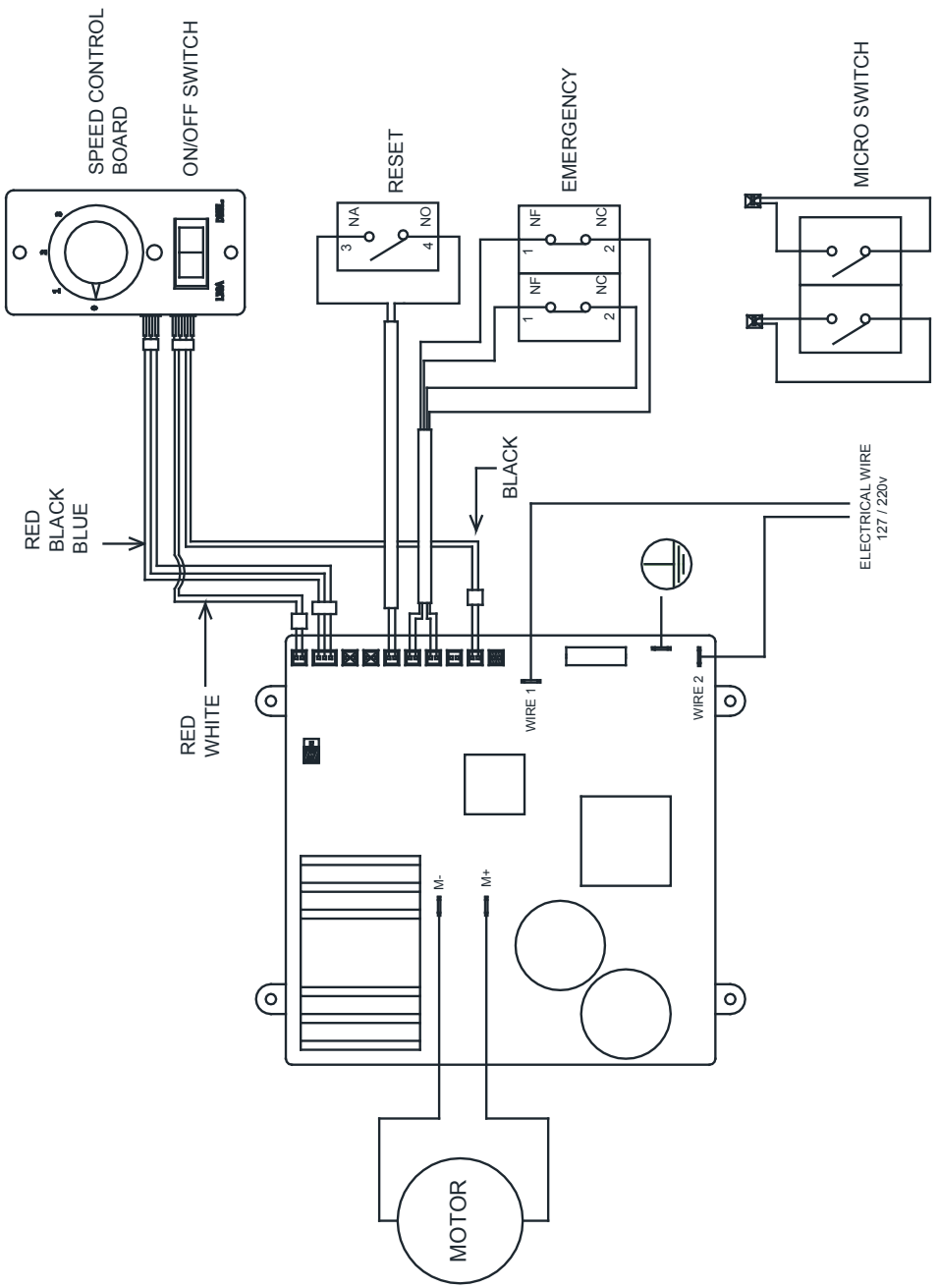
1 - Each month check :

- Check the electrical installation
- Measure the voltage at the socket
- Measure the working current and match it with the nominal current
- Check the tightening of all electric terminals to avoid bad contacts
- Check electric motor shaft clearance
- Check the wiring for overeating , insulation failures and mechanical damages .

2 - Each three month checks

- Check electrical components such as ON/OFF switch, emergency button , reset button, electronic electric circuits , overeating, insulation failings, or mechanical damages
- Check bearings clearances
- Check retainers, O'rings, V'rings and other sealings.

8. Electric Diagram



- Gire la Olla en el sentido horario hasta que los encajes No 02 (Fig. 05) en la chapa del fondo de la Olla, se encajen perfectamente en los pernos Nº. 01 (Fig.05) que se encuentran en la Estructura de la maquina.

FIGURA 02

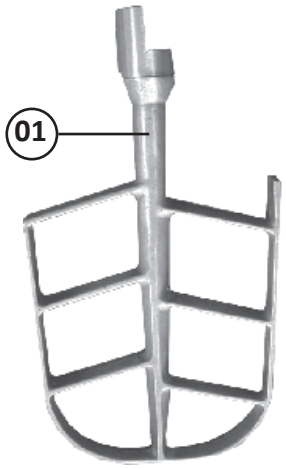


FIGURA 03

FIGURA 04

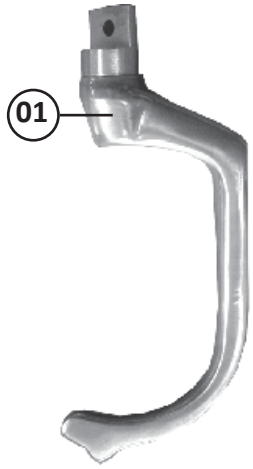


FIGURA 05

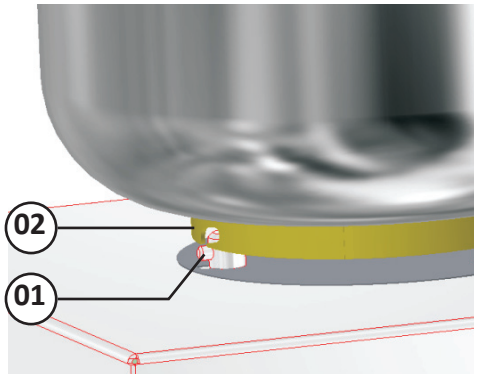
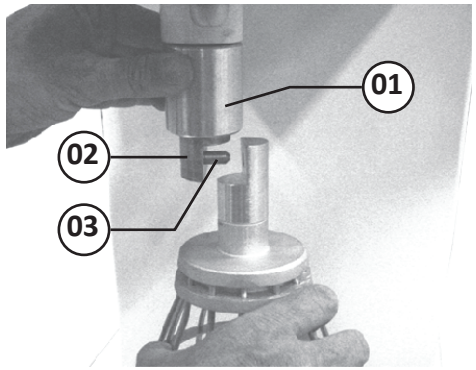


FIGURA 06



3.5 Limpieza y Higienización

IMPORTANTE
Nunca haga limpieza con la maquina conectada a la red eléctrica. Para tanto desconéctela de la toma.

El equipo debe ser totalmente limpio y higienizado .:
- Antes del primer uso
- Después de cada día de operación
- Después de un largo periodo sin uso.
- Antes de reiniciar la operación después de un largo periodo de inactividad

2.1.2 Instalación Eléctrica

Este equipo fue desarrollado con un sistema automático de doble tensión significando que puede operar en las dos tensiones 110 ó 220 Volt.

El enchufe del cable eléctrico posee tres pernos, uno de ellos es el perno de tierra .. Es obligatorio que los tres puntos estén debidamente conectados, antes de prender el equipo.

2.2 Pre-Operación

Antes de usar el equipo, todas las partes que entran en contacto con el producto que será procesado deben ser lavadas con agua y jabón neutro (lea el ítem 3.4 Limpieza).

Verifique si el equipo está firme en su posición de trabajo.

3. Operación

3.1 Accionamiento

Para accionar el equipo siga las siguientes instrucciones :
- El Botón de Emergencia Nº. 02 (Fig 01) debe estar abierto verifíquelo.
- Cierre la Protección de la Olla Nº. 08 (Fig.01).
- Reinicie el equipo usando el Botón Reset Nº. 04 (Fig, 01).
- Presione la Llave Prende/Desliga No 05 (Fig. 01).

3.2 Procedimiento para la Operación

Monte el agitador seleccionado, Raqueta Nº 01 (Fig.02), Globo Nº. 01 (Fig.03) ó Espiral Nº. 01 (Fig.04), después coloque los ingredientes en la Olla Nº. 07 (Fig 01), cierre la Protección de la Olla Nº. 08 (Fig. 01), elija la velocidad usando el Cuadro de Control de Velocidad Nº. 03 (Fig. 01), y finalmente prenda la maquina.

3.3 Montaje de los Agitadores

Todos los agitadores son montados igualmente (Fig. 02, 03, 04).
- Levante el guante Nº. 01(Fig 06) que se encuentra en el eje de la maquina Nº. 02 (Fig.06).
- Encaje el agujero que está en el Agitador Nº. 03 (Fig.06) en el perno del eje de la maquina.
- Baje el guante Nº. 01 (Fig 06).

3.4 Montaje de la Olla

- Traiga la Olla Nº. 09 (Fig.01) cerca de la Estructura de la maquina .Nº. 06 (Fig. 01)

1.3 Características Técnicas

TABLA 01

CARACTERÍSTICAS	UNIDAD	BPS-12E-N
Producción Media	Kg/h	200
Tensión	V	127 / 220
Frecuencia	Hz	60
Potencia	CV	1,25
Consumo	kW/h	0,92
Altura	mm	800
Ancho	mm	370
Profundidad	mm	450
Peso Neto	kg	29
Peso Bruto	kg	35
Capacidad de la Olla	l	12

TABLA 02

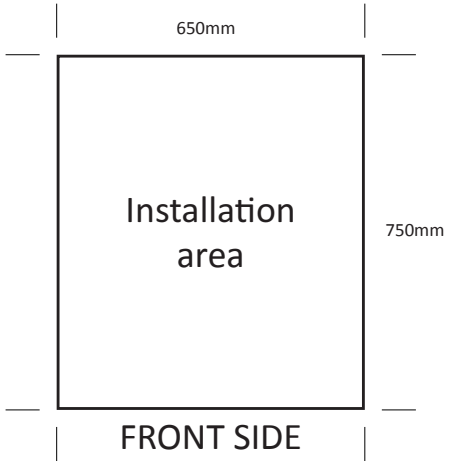
TABLA DE CARGAS		
MODELO	**CARGA MÍNIMA**	**CARGA MÁXIMA**
BPS-12E-N	1 litro ó 15 huevos	3 litros ó 30 huevos

2. Instalación Y Pre Operación

2.1 Instalación

2.1.1 Posición

Para un buen desempeño el equipo debe ser colocado sobre una superficie de trabajo, estable y plana.



1.2 Principales Componentes

Todos los componentes que incorporan la maquina son construidos con materiales cuidadosamente seleccionados para su función, dentro de los padrones de prueba y de la experiencia de Siemsen.

FIGURA 01

01 - Gabinete
01 - Botón de Emergencia
03 - Cuadro de Control de Velocidad
04 - Botón Reset
05 - Llave Prende/Desliga
06 - Estructura
07 - Olla
08 - Protección de la Olla

ESPAÑOL

1. Introducción 22
1.1 Seguridad 22
1.2 Principales Componentes 24
1.3 Características Técnicas 25
2. Instalación Y Pre Operación 25
2.1 Instalación 25
2.2 Pre-Operación 26
3. Operación 26
3.1 Accionamiento 26
3.2 Procedimiento para la Operación 26
3.3 Montaje de los Agitadores 26
3.4 Montaje de la Olla 26
3.5 Limpieza y Higienización 27
3.6 Cuidados con los aceros inoxidables 28
4. Nociones Generales de Seguridad 29
4.1 Practicas Básicas de Operación 29
4.2 Cuidados y Observaciones Antes de Prender la Maquina. 30
4.3 Inspección de Rutina 31
4.4 Operación 31
4.7 Aviso 32
4.5 Después de Terminar el Trabajo 32
4.6 Mantenimiento 32
5. Análisis y Resolución de Problemas 33
5.1 Problemas, Causas y Soluciones 33
6. Normas Observadas 35
7. Mantenimiento 35
8. Diagrama Eléctrico 36

SKYFOOD EQUIPMENT LLC - SERVICE 37
SKYFOOD'S LIMITED WARRANTY 37

1. Introducción

1.1 Seguridad

Cuando usado incorrectamente este equipo es una maquina potencialmente PELIGROSA. El mantenimiento, la limpieza ó otro cualquier servicio, debe ser hecho por una persona debidamente entrenada con la maquina desconectada de la red eléctrica.

Para evitar cualquier accidente siga las siguientes instrucciones:

1.1.1 Lea todas las instrucciones.

1.1.2 Para evitar riesgos de choque eléctrico y daños a la maquina, nunca la use con ropas ó pies mojados y/ó en superficies húmedas ó mojadas, no la sumerja en agua ó cualquier otro liquido y no use chorro de agua directamente contra el equipo.

1.1.3 siempre debe haber supervisión del equipo cuando en uso, principalmente cuando hubiera niños cerca.

1.1.4 Desconecte el equipo de la red cuando : no estuviera en uso, antes de la limpieza, ó de inserir ó remover accesorios, cuando en mantenimiento ó otro tipo de servicio.

1.1.5 No use el equipo cuando tenga el cable ó el enchufe damnificado. No deje que el cable de alimentación se quede en el borde de una mesa, ó que toque superficies calientes.

1.1.6 Cuando el equipo se haya caído, estuviera damnificado de alguna manera ó no funcione llévelo hasta una Asistencia Técnica para revisión y reparo.

1.1.7 Usar accesorios no recomendados por el fabricante puede proporcionar lesiones corporales.

1.1.8 Mantenga las manos ó cualquier otro objeto lejos de todas las partes en movimiento mientras el equipo estuviera funcionando para evitar lesiones corporales y/ó daños al equipo.

1.1.9 Nunca use ropas con mangas anchas, principalmente cerca de los puños, durante la operación.

1.1.10 Certifíquese que la tensión del equipo y de la red eléctrica sean iguales, y que el equipo esté aterrado.

IMPORTANTE
Para mayor protección del operador el equipo posee un sistema de seguridad que impide su accionamiento involuntario hasta después de eventual falta de energía eléctrica.

IMPORTANTE
Certifíquese que el cable de alimentación esté en perfectas condiciones de uso. Si no estuviera, sustituya el cable damnificado por otro que respete las especificaciones técnicas y de seguridad. Esta sustitución deberá ser hecha por un profesional calificado y deberá respetar las normas locales de seguridad.

IMPORTANTE
Este equipo no es para ser utilizado por personas (inclusive niños) con capacidades físicas o mentales reducidas, o con falta de experiencia o conocimiento, a no ser que tengan recibido supervisión o instrucción referente al uso de este equipo por una persona responsable por la seguridad del mismo.

IMPORTANTE
Recomendase que los niños sean vigilados para que no se les permita jugar con el equipo.

IMPORTANTE
En caso de emergencia retire el enchufe de la toma de energía eléctrica.

IMPORTANTE
Nunca use chorros de agua directamente sobre el equipo.